

日本の文化や食材に敬意を表した【JAPONISÉE COCKTAIL】 フレンチの技法や日常を切り取った【FRENCH COCKTAIL】

Dining33でしか味わうことのできない、2種のコンセプトカクテルコレクションをどうぞお楽しみください

## COCKTAIL

ALL 1,800

### JAPONISÉE

#### すもも香る村雨

Murasame with Japanese Plum Aroma

焼酎 ドランブイ すもも レモン ナスタチウムの葉  
Shochu, Drambuie, Japanese Plum, Lemon, Nasturtium Leaf

#### 西瓜と甜瓜(てんか)の氷菓子

Ice Candy of Watermelon and Melon

メロンリキュール スイカ メロン 苺 エルダーフラワートニック チョコレート  
Melon Liqueur, Watermelon, Melon, Strawberry, Elderflower Tonic, Chocolate

#### ラムネとおはじき

Ramune & Ohajiki

テキーラ ラムネ ライチ ブルーキュラソー おはじきキャンディー  
Tequila, Ramune, Lychee, Blue Curacao, Ohajiki Candy

### FRENCH

#### スイカとピーチのホワイトサンテリア

White Sangria of Watermelon and Peach

白ワイン スイカ 桃 マスカット茶 すいかの氷  
White Wine, Watermelon, Peach, Muscat Tea, Watermelon Ice

#### シトロン・ド・セル

Citron de Sel

リモンチェット シャルトリュース カルダモン ジャスミン茶 レモン ハチミツ  
Limoncello, Chartreuse, Cardamon, Jasmine Tea, Lemon, Miel

#### アヴァント ル デセール <Selected for DIAGEO WORLD CLASS 2025 JAPAN TOP50>

Avant le Dessert

自家製カマンベールジン ハニーアップルアニス 卵白 ナッツ アードベック10年  
Homemade Camembert Gin, Honey Apple, Star Anise, Egg White, Nuts, Ardbeg 10

## MOCKTAIL

ALL 1,600

### JAPONISÉE

#### ダンデライオンIPA

Dandelion IPA

たんぽぽコーヒー ベルガモット バイナップル カカオニブ ホップコンブ茶  
Dandelion Coffee, Bergamot, Pineapple, Cacao Nib, Hop Kombucha

#### りんご飴

Candy Apple

りんご 黒蜜 黒豆茶 赤紫蘇コンブ茶 ローリエの葉  
Apple, Black Sugar Syrup, Black Soybean Tea, Red Shiso Kombucha, Bay Leaf

#### 赤のまねごと

I wanna be a Cabernet Sauvignon

ブラックカラント ブルーベリー 和紅茶 ガラナ ビーマン エスプレッソ  
Black Currant, Blue Berry, Japanese Black Tea, Guarana, Green Pepper, Espresso

### FRENCH

#### アーシーバック・ミモザ

Earsea Buck Mimosa

ノンアルコールスパークリングワイン シーバックソーン パッションフルーツ ローズヒップ/ハイビスカス 自家製ベリーシロップ  
Non Alcohol Sparkling Wine, Sea Buckthorn, Passion Fruit, Rosehip Hibiscus, Homemade Berry Syrup

#### マドモアゼル マダム

Mademoiselle Madame

茉莉龍珠 オレンジ ライチ ベルガモット バニラ塩  
Jasmine Dragon Pearl Tea, Orange, Lychee, Bergamot, Vanilla Salt

#### ブレフェレ マリーアントワネット

Marie Antoinette's Favorite

ライチ ラズベリー ローズヒップ レモン マカロン パラの花びら  
Lychee, Raspbery, Rosehip, Lemon, Macaron, Rose Petals

## Wine Pairing

### ワインペアリング

アミューズからメインまでそれぞれに合わせて5杯をご用意いたします

5 Glasses to Accompany Each Meal from Amuse to Main Course

・料理とワインが織りなすハーモニーと 味わいの新境地を探る

”ディスカバリー” ペアリング

22,000~

A pairing to savor the harmony woven between food and wine,  
exploring new frontiers of flavor.

・Dining33のsommelier teamがセレクトした ワインペアリング

11,000

Selection of Wines Selected by Dining33's Sommelier

## Sherry Collection

### 秘めたる熟成 シェリーの世界

アンダルシアの陽光と海風が育む、熟成の奥ゆかしさ。

料理とともに引き立つ、ドライからスイートまで多彩なシェリーの表情をご堪能ください。

The sunshine and sea breeze of Andalusia nurture the exquisite depth of aging.

Please enjoy the diverse expressions of sherry

—from dry to sweet—that beautifully complement your meal.

別紙メニューにてご紹介いたします スタッフまでお声掛けください 1,500~

### Sparkling Wine

Glass

N.V. クレマンドリムー グランド キュヴェ クロズリー デリ ●

1,800

Cremant de Limoux Grande Cuvee, Closerie des Lys, Languedoc, France

### Champagne

N.V. ペリエ ジュエ グラン プリュット

2,400

Perrier Jouët Grand Brut, Vallée de la Marne, France

N.V. ドラピエ プリュット ナチュラル

3,000

Drappier Brut Nature, Côte des Bar, France

M.V. ローラン ペリエ グラン シェクル

8,800

Laurent Perrier Grand Siècle, France

### BEER

Draft Beer プレミアムモルツ マスターズドリーム

1,200

Premium Malt's Master's Dream

Bottled Beer ベアレン クラシックラガー

1,400

Baeren Classic Lager

コエド 漆黒

1,400

COEDO Shikkoku

馨和 白

1,600

KAGUA Blanc

上勝 IPA

1,600

KAMIKATZ IPA

## 【太陽の恵み～南フランス ワイン～】

パリから約9時間・932km ニースまでの高速道路で南へ....

ミシュランの生まれたきっかけのヴァカンスに想いを馳せて

太陽の恵みをうけたワインをセレクトしました



※当メニュー内、南フランスのワインには目安として生産地ごとの色のついた印をつけております

### White

2022 ピクプールド ピネ エシェ エ パニエ ● 1,700

Picpoul de Pinet, Hecht & Bannier, Provence, France

2023 カシー ブラン クロ サン マグドレーヌ ● 2,400

Cassis Blanc, Clos Sainte Magdeleine, Loire, France

2023 グルナッシュ ブラン ヴィエイユヴィーニュ クロ デ フェ ● 2,800

Grenache Blanc Vieilles Vignes, Clos des Fées, Roussillon, France

2018 ムルソー レ プート ヴィーニュ フレデリック マニャン 3,500

Meursault Peutes Vignes Cuvée MIKUNI, Frédéric Magnien, Bourgogne, France

### Orange

2022 メティス ドメーヌ ショーンハイツ 2,200

Alsace - Métis, Domaine Schoenheit, Alsace, France

### Rosé

2023 ファンタスティック ロゼ シャトー セント マルガリート ● 2,000

Fantastique Rosé, Château Sainte Marguerite, Provence, France

### Red

2023 コート デュ ローヌ キュヴェ アンティーク ドメーヌ ドフェラン ● 1,900

Côtes du Rhône Cuvee Antique, Domaine de Ferrand, Rhône, France

2015 レ オード キャロルズ ラ テラス デリーズ ● 2,600

Les Hauts De Carol's, la Terrasse d'Elise, Languedoc, Francee

2020 レバスティード バルディ ダルキエ ● 3,000

Les Bastides, Bardi Dalquier, Languedoc, Francee

2019 マルゴー ミクニ 3,300

Margaux MIKUNI, Bordeaux, France

2020 ジュブレ シャンベルタン スーブレ 3,900

Gevrey Chambertin Sevrées, Frégdéric Magnien, Bourgogne, France

# NON-ALCOHOLIC

## Pairing

Dining33がオススメするここでしか楽しめない  
コースに合わせたノンアルコールカクテルのペアリング 6,600  
5 Glasses of Dining33's Original Mocktail to Complement Your Course

## Sparkling

ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ 1,700  
Joyéa, Organic Sparkling, Chardonnay

## Tea Based Mocktail

ラウンドジンジャー ～生姜 ジャスミン アプリコット シナモン～ 1,300  
Round Ginger Ginger, Jasmine, Apricot, Cinnamon

エレガントアップル ～林檎 釜炙り茶 カモミール 柚子～ 1,300  
Elegant Apple Apple, Roasted Tea, Chamomile, Yuzu

ハーバルピーチ ～白桃 ルイボス ローズヒップ 大麦～ 1,300  
Herbal Peach White Peach, Rooibos, Rose Hip, Barley

カオスグレープ ～グレープ カシス 紅茶 クローブ～ 1,300  
Chaos Grape Grape, Black Currant, Black Tea, Clove

## Soft Drink

オレンジジュース(完熟オレンジ) 900  
100% Orange Juice

アップルジュース(ワンダーアップル) 900  
100% Apple Juice

ジンジャーエール(フィーバーツリー) 900  
Ginger Ale

コカ・コーラ 900  
Coca Cola

## Mineral Water

ヒルドンスティルウォーター 750ml 1,500  
HILDON Still Water 750ml

ヒルドンスパークリングウォーター 750ml 1,500  
HILDON Sparkling Water 750ml

奥会津金山天然水 720ml 1,500  
Oku-Aizu Kaneyama Natural Water 720ml

奥会津金山天然炭酸の水 720ml 1,500  
Oku-Aizu Kaneyama Natural Carbonated Water 720ml

お車でお越しの方の飲酒は固く禁じさせていただきます / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください  
全て税込み価格です / サービス料12%別途申し受けます

Driving under the influence is strictly prohibited. / Alert your server about allergies.  
All prices include tax. / A 12% service charge will be charged separately.

# Carte des Boissons